

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., Widowati, I. dan Sarwono, A. 2011. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simpson (*Amusium pleuronectes*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan, 14 (1) : 8-13.
- Anonim. 2015. *Atrina pectinata*. <http://www.sealifebase.org/summary/Atrina-pectinata.html>. 13 November 2018.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriani, L., Iskandar, G. M., dan Said, M. 2012. Pengaruh Variasi Konsentrasi NaOH terhadap Nilai Derajat Deasetilasi pada Pembuatan Chitosan dari Kulit Kepting Jurnal Teknik Kimia, 1 (18): 35-40
- Austin, P. R., C. J. Brine, J. E. Castle and J. P. Zikakis. 1981. Chitin: New Facets of Research. Science 212: 749-753.
- Anggun, Nuraini. C., Woro Hastuti., Gunanti Mahasari. 2017. Pengaruh Kombinasi NaOH dan Suhu Berbeda Terhadap Nilai Derajat Deasetilasi Kitosan Dari Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*). Journal of Aquaculture and Fish Health. Vol 6 no. 2
- Azhar, M., Efendi, J., Syoefendi, E., Lesi, R. M. dan Novalina, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH dan KOH terhadap Derajat Deasetilasi Kitin dari Limbah Kulit Udang. Eksakta, 1 : 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Kitosan Syarat Mutu dan Pengolahan SNI 7949:2013. BSN. Jakarta. 8 Hal.
- Bahri, A. T. 2004. Manfaat Diet pada Penanggulangan Hiperkolesterolemi. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara.
- Di Martino, A., Sittinger, M., and Risbud, M. V. 2005. Chitosan: A versatile Biopolymer for Orthopaedic Tissue-Engineering. Biomaterial, Vol. 26 No. 30, pp. 598-590
- Duarte, M. L., Ferreira, M. C., Marvao, M. R., & Rocha, J. 2002. An Optimised Method to Determine the Degree of Acetylation of Chitin and Chitosan by FTIR Spectroscopy. International Journal of Biological Macromolecules, Vol. 31 No. 1-3, pp. 1-8
- Dompeipen, E.J., 2017. Isolasi dan Identifikasi Kitin dan Kitosan Dari Kulit Udang Windu (*Penaeus monodon*) dengan Spektroskopi Inframerah. Majalah BIAM, Vol. 13, No. 1, pp. 31-41

- Fauzan, a. 2001. Pengaruh Konsentrasi NaOH pada Suhu Proses terhadap Derajat Deasetilasi Kitosan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. 60 hal.
- Fernandez-Kim, S. O., 2004. Physicochemical and Functional Properties of Crawfish Chitosan as Affected by Different Processing Protocols, A Thesis in Departement of Food Science, Seoul National University.
- Hastuti, B. dan N. Tulus. 2015. Sintesis Kitosan dari Cangkang Kerang Bulu (*Anadara inflata*) sebagai Bahan Absorban Ion Cu^{2+} . Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VII 18 April 2015. Surakarta. 11 Hal.
- Hendri J. 2008. Teknik Deproteinasi Kulit Rajungan (*Portunus pelagicus*) Secara Enzimatik. Dengan Menggunakan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Lampung. Lampung.
- Jeffreys, J.G., 1869. British conchology. Vol. V - 258 pp. Van Voorst, London
- Keenan, Charles. W., Donald, C. K., Jesse, H. Wood. 2005. Chemistry for Univesity. Terjemahan: Aloysius H. P. Erlangga. Jakarta. 620 hal.
- Khan, S., Bahadar, B. K., Latif, U. K., 2018. Fourier Transform Infrared Spectroscopy: Fundamentals and Application in Functional Group and Nanomaterials Characterization. Handbook of Materials Characterization. Springer International Publishing AG. Page 317- 344.
- Kuijver, M. J., S. S. Ingalsuo dan R. H. D. Bruyne. 2015. Mollusca of the North Sea. Www.species-identification.org. 13 November 2018. 1 hal.
- Kumar, M. N. V. 2000. A Review of Chitin and Chitosan Applications. Reactive and Functional Polymers, 56: 1-27.
- Kumaria, S dan Pradip, K.R. 2014. Extraction and Characterization of Chitin and Chitosan From (*Labeo rohita*) Fish Scale. Procedia Materials Science. Vol.6. pp. 482-289
- Kusumaningsih, T., A. Masykur dan U. Arif. 2004. Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot (*Achatina fulica*). Biofarmasi, 2 (2), 64-68.
- Liu, D., Wei, Y., Yao, P., and Jiang, L. 2006. *Determination of Degree of Acetylation of Chitosan by UV Spectrophotometry Using Dual Standarts*. Carbohydrate Research, 341: 782-785.
- Maeno, Y., K. Suzuki, T. Yurimoto, R. Fuseya, S. Kiyomoto, S. Ohashi, and H. Oniki. 2009. Maturation Process of Broodstock of the Pen Shell *Atrina pectinata* in Suspension Culture. Journal of shellfish Research, 34 (3): 561-568.

- Mohammed, M. H., Williams, P. A., & Tverezovskaya, O. 2012. Extraction of chitin from prawn shells and conversion to low molecular mass chitosan. *Food Hydrocolloids*, Vol. 31 No. 2, pp. 166-171.
- No, H. K. and S.P. Meyers. 1995. Preparation and Characterization of Chitin and Chitosan – A Review. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 4 (2): 27-52.
- Ornum, V.J. 1992. Shrimp Waste-Must It be Wasted. In *INFOFISH International* 6: 48-52.
- Pavia, D.L., Lampman, G. M. Kriz., S. Vyvyan J.R. 2009. Introduction to Spectroscopy 4th edition. Broke/Cole. Cengage Learning. USA.
- Percot, A.; Viton, C.; Domard, A. 2003 Characterization of shrimp shell deproteinization. *Biomacromolecules*, 4, 1380–1385.
- Johnson, E. and Peniston, Q.P. 1980. Process for the Manufacture of Chitosan, US Patent 4. 195.175.
- Priyambodo, E. 2009. Pengaruh Konsentrasi Kitosan dari Cangkang Udang Terhadap Efisiensi Penyerapan Logam Berat. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 45 hal.
- Purbowati, P. 2016. Upaya Peningkatan Derajat Deasetilasi Pada Kitosan Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*) Melalui Proses Deasetilasi Kitin Secara Bertahap. Surabaya: Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Skripsi. Pp. 22-23.
- Purwanti, A. 2014. Evaluasi Proses Pengolahan Limbah Kulit Udang untuk Meningkatkan Mutu Kitosan yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi*, 7 (1): 83-90.
- Rifai, D. N. R. 2007. Karakterisasi Kitin, Kitosan dari Cangkang Hewan Mimi (*Horseshoe crab*) Menggunakan Spektrofotometri Inframerah. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang. Malang. 4 Hal.
- Sasmita, K. R. 2008. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press Surabaya. hal.44-86.
- Sinardi, P., Soewondo dan S. Notodarmojo. 2013. Pembuatan, Karakterisasi dan Aplikasi Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus viridis* Linneaus) sebagai Koagulan Penjernih Air. Konferensi Nasional Teknik Sipil VII (Konteks 7), 24-25 oktober 2013. Surakarta. 5 hal.

- Sugita, P., T. Wukisari., A. Sjahriza dan D. Wahono. 2009. Kitosan: Sumber Biomaterila Masa Depan. Bogor. Penerbit IPB Press. 50 Hal.
- Suhardi. 1993. Khitin dan Kitosan. Buku Monograf. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Stuart, B. 2004. Infrared Spectroscopy : Fundamental and Applications. Chichester : Jhon Wiley & Sons, Ltd, pp. 15-23.
- Tanasale, M. F. J. D. P. 2010. Kitosan Berderajat Deasetilasi Tinggi: Proses dan Karakterisasi. Seminar Nasional Basic Science II, 2 juli 2010. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pattimura. Ambon. 7 hal.
- Tsaih and Chen. 2002. The Effect of Reaction Time and Temperature During Heterogenous Alkali Deacetylation on Degree of Deacetylation and Molecular Weight of Resulting Chitosan. Journal of Applied Polymer Science. 88: 292-293
- Younes, I and M. Rinaudo. 2015. Chitin and Chitosan Preparation from Marine Source. Structure, Properties and Aplication. Marine Drugs 13 : 1133 – 1174.
- Zahiruddin,W., A. Ariesta dan E. Salamah. 2008, Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*), Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 11(2):25-29.